

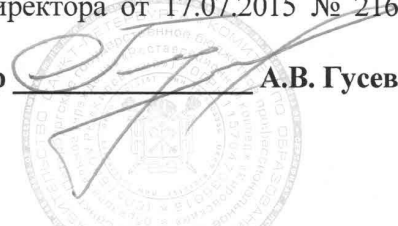
Санкт-Петербургское государственное бюджетное
Профессиональное образовательное учреждение
«Реставрационный колледж «Кировский»

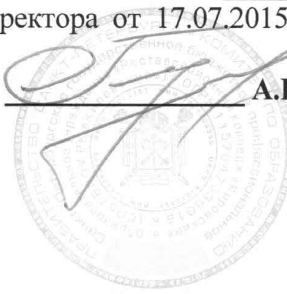
Рассмотрено и принято

на заседании педагогического совета
Санкт-Петербургского государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Реставрационный колледж «Кировский»
Протокол № 8 от « 30 » июня 2015 г.

Утверждено

приказом директора от 17.07.2015 № 216

Директор  А.В. Гусев



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД

(вариант для девочек)

для 6 «а», 6 «б» классов

на 2015-2016 учебный год

Санкт-Петербург
2015

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Приказа Министерства образования Российской Федерации от 09 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (с изменениями на 01 февраля 2012 года).

Организация разработчики:

СПб ГБПОУ «Реставрационный колледж «Кировский»

Разработчик:

Каминская И.М. – преподаватель СПб ГБПОУ «Реставрационный колледж «Кировский».

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании Методической комиссии гуманитарного цикла
Протокол от 28.06.2015г. № 4

ПРИНЯТА
решением Методического совета
Протокол от 29.06. 2015г. № 2

Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа по технологии базового курса для 7-х классов составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ.
2. Федерального базисного учебного плана, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 № 1312.
3. Федерального компонента государственного стандарта общего образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2010 № 889 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 № 1312 "Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2012 № 69 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утверждённый приказом Министерства образования Российской Федерации от 05 марта 2004 г. № 1089».
6. Государственной программы РФ «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденной Распоряжением Правительства РФ от 15.05.2013 № 792-р «О государственной программе Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы».
7. Закона Санкт-Петербурга от 17 июля 2013 года № 461-83 «Об образовании в Санкт-Петербурге».
8. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2012 № 1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников на 2013/2014 учебный год, рекомендованных, допущенных, к использованию в образовательном процессе в ОУ, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию».
9. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».
10. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2015 № 576 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию

образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253».

11. Распоряжения Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 13.05.2015 № 2328-р «О формировании учебных планов образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2015-2016 учебный год».

12. Инструктивно-методического письма «О формировании учебных планов образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2015-2016 учебный год» (приложение к письму Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 21.05.2015 № 03-20-2059/15-0-0 «О направлении инструктивно-методического письма»).

13. Положения о рабочих программах основного общего образования в СПб ГБПОУ «Реставрационный колледж «Кировский».

14. Примерной программы основного общего образования по технологии.

15. Учебного плана СПб ГБПОУ «Реставрационный колледж «Кировский» на 2015-2016 учебный год.

16. Программа «Технология» 6 класс под редакцией Симоненко В.Д

17. Учебника «Технология. Технологии ведения дома» 6 класс, Синица Н.В., Симоненко В.Д., Москва, Вентана-Граф, 2014

Место предмета в учебном плане.

На изучение предмета «Технология» в соответствии с ФБУП в учебном плане для 6 классов отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год из федерального компонента.

Уровень рабочей программы – базовый. Согласно учебному плану Колледжа для изучения «Технологии» в 6 классе отводится 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования по технологии, соответствует БУП, учебника: Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) – 3-е издание/под редакцией Симоненко В.Д.- М.:Вентана-Граф, 2013 и ориентирована на учащихся 6 класса.

Изучение технологии в 6 классе направлено на достижение следующих **целей**:

- **ознакомление** с различными видами рукоделия, техникой вышивания крестом,
- **ознакомление** привитие навыков приготовления пищи с соблюдением правил гигиены и санитарии
- **освоение** правил и навыков работы на швейной машине, правилами раскроя, технологией пошива поясного изделия (юбки)
- **овладение** умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- **получение** опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности

Основной задачей является привитие трудовых навыков, развитие творческих способностей, подготовка учащихся к самостоятельной жизни в обществе.

Знания и умения, полученные на уроках технологии, играют важнейшую роль на протяжении всей жизни человека.

Материально-техническое обеспечение кабинета технологии позволяет выполнять программу на современном оборудовании, в соответствии с новейшими требованиями по технологии обработки ткани.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причём проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Рабочая программа по технологии предусматривает увеличение часов на технологию обработки ткани, освоение и закрепление навыков работы на швейной машине. В процессе работы с изделием учащиеся получают сведения по проектной деятельности. Работа над проектом осуществляется в процессе изготовления швейного изделия. В типовой программе на проектную деятельность отводится 12 часов, технологию изготовления швейных изделий – 12, всего - 24 часа.

В данной программе указаны часы на проектную деятельность - 4 часа (как итоговое оформление проекта) и на технологию изготовления швейных изделий -22 часа, где проектная деятельность включена в процесс освоения материала.

В 6 классе рекомендуемое программное изделие - юбка. В предлагаемой программе учащиеся 6 класса отшивают юбку с использованием обработки швов на оверлоке. Вводится изучение строения оверлока, заправка нитей в оверлок, правила безопасной работы на оверлоке. Все изделия учащиеся отшивают на уроке, пошив изделий дома запрещен.

В типовой программе на кулинарию отводится 16 часов, в данной рабочей программе предусмотрено 14.

Расхождение планирования рабочей программы и типовой не более 10% и обусловлено следующими объективными факторами:

1. Наличие групп учащихся более 10 человек (17-18, как бывает почти в каждой параллели). Современных швейных машин в кабинете 13, соответственно снижена пропускная способность работы на уроках.
2. Отсутствие достаточного и необходимого инвентаря для проведения кулинарных работ
3. Введение в курс обучения темы изучения строения и работы на оверлоке.

Формы контроля, используемые на уроках технологии - текущий, по окончании изучения каждого раздела и итоговый по окончании учебного года или изучаемой темы.

Учебно-тематический план

№	Разделы, тема	Количество часов в рабочей программе	Количество часов в типовой программе
	Кулинария	14	16
1.	Физиология питания	2	2
2.	Блюда из молока и кисло-молочных продуктов	2	4
3.	Блюда из рабы и нерыбных продуктов	2	4
4.	Блюда из круп бобовых и макаронных изделий	2	2
5.	Приготовление обеда в походных условиях	2	2
6.	Изделия из теста	2	
7.	Заготовка продуктов		2
8.	Приготовление сложных салатов, блюда из птицы	2	
	Рукоделие		
9.	Вышивка крестом	12	10
	ТШИ		
10.	Материаловедение	6	4
11.	Машиноведение	6	4
12.	Конструирование и моделирование	6	8
13.	Технология изготовления швейных изделий	20	14
14.	Проектная деятельность	4	12
15.	Технология ведения дома	2	2
16.	Итого	68	68
17.	Резерв часов	2	2
18.	Итого	70	70

Содержание рабочей программы

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие (девочки)

Рукоделие. Вышивка крестом (12 часов)

Краткие сведения из истории вышивки. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Виды орнамента. Вышивка крестом. Технология вышивания крестом. Правила вышивания. Закрепление вышивки, начало вышивки. Перевод схемы, вышивание по схеме. Композиция. Выбор цветовой гаммы. Подготовка ниток к работе.

Практические работы

Вышивка крестом декоративного панно.

Элементы материаловедения (4 часа)

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шёлковых и шерстяных тканей.

Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шёлка, шерсти.

Признаки саржевого и атласного переплетений.

Элементы машиноведения (6 часов)

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Изучение строения оверлока, правил безопасной работы на оверлоке, заправка ниток в оверлок.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Машинные швы.

Заправка ниток в оверлок

Работа на оверлоке

Чистка и смазка швейной машины.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 часов)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к лёгкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиневой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клиневой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических и клинневых юбок.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование юбки

Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.

Подготовка выкройки юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий (22 часа)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застёжки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

Раскладка выкройки и раскрой ткани.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и смётывание деталей кроя.
Проведение примерки, исправление дефектов.
Стачивание деталей изделия.
Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (4 часа)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства.
2. Проект по технологии швейных изделий

КУЛИНАРИЯ (14 часов)

Физиология питания (2 часа)

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2 часа)

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Технология приготовления молочных супов и каш.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Технология приготовления простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

Практические работы

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2 часа)

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Методы определения качества рыбы.

Технология и санитарные условия первичной обработки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки, жаренья рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности блюд из рыбы.

Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическим методом.

Первичная обработка чешуйчатой рыбы.

Приготовление блюда из рыбы или нерыбных продуктов моря.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)

Виды круп и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объёма при варке. Соотношение крупы,

бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Практическая работа

Приготовление по одному блюду из крупы и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях (2 часа)

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчёт количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Изделия из жидкого теста (2 часа)

Приготовление блюд из жидкого теста. Блины, блинчики, оладьи, хворост.

Практические работы

Блины, блинчики, оладьи. Приготовление.

Приготовление сложных салатов. Итоговое занятие.

Приготовление блюд по выбору учащихся. Блюда из птицы.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (2 часа)

Уход за одеждой и обувью (2 часа)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручными и машинными способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

Практические работы

Выполнение ремонта накладной заплатой.

Удаление пятен с одежды.

Штопка с применением швейной машины.

Требования к уровню подготовки учащихся 6 класс

Учащиеся должны знать:

- Строение швейной машины
- Строение оверлока
- Заправку нитей в швейную машину, оверлок
- Натуральные волокна растительного происхождения их свойства, сырьевой состав
- Правила вышивания крестом
- Технику безопасности (правила безопасной работы за швейной машиной, при работе с горячими жидкостями при работе с острыми предметами, при работе с иглой, ножницами, правила поведения в кабинете)
- Правила приготовления пищи, признаки доброкачественности продуктов

Учащиеся должны уметь:

- Заправлять швейную машину,
- выполнять машинные строчки,
- вышивать крестом,

Учащиеся должны владеть:

- Навыками раскроя
- Навыки работы на швейной машине
- Навыками приготовления простых блюд
- Навыками вышивания крестом

Перечень учебно-методического обеспечения

Литература для учащихся

- 1 Рабочая тетрадь для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) Под редакцией В.Д. Симоненко, Москва «Вентана-Граф» 2013.
- 2 Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) – 3-е издание/под редакцией Симоненко В.Д.- М.:Вентана-Граф, 2007

Литература для учителя

- 1 Технология 6 класс: поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко под редакцией И.В.Бобуновой Волгоград: Учитель,2006
- 2 Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) – 3-е издание/под редакцией Симоненко В.Д.- М.:Вентана-Граф, 2013

Электронные пособия и интернет ресурсы:

- 1 <http://tehnologi.su/index/0-4>
- 2 <http://tehnologia247.ucoz.ru/>
- 3 <http://www.uchportal.ru/load/108>
- 4 Коллекция видео роликов по материаловедению

Календарно-тематическое планирование 6 класс (девочки)

<i>N n\п</i>	<i>ТЕМА ЗАНЯТИЯ [6 класс]</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Дата занятия</i>
	РУКОДЕЛИЕ - 12	12	
1	Вводное. Анализ программы, инструктаж по ТБ , Виды вышивки.	1	сентябрь
2	История вышивки Вышивка в интерьере. Инструменты и материалы. <u>Д/з- цветные карандаши, нитки мулине, игла, игольница</u>	1	
3	Вышивка крестом, демонстрация работ учащихся (слайды, фото). Выбор схемы рисунка.	1	сентябрь
4	Перевод схемы рисунка. Виды канвы, способы вышивки крестом.	1	
5	Определение центра рисунка и центра канвы.		сентябрь
6	Композиция. Выбор цветовой гаммы. Подготовка ниток к работе.	1	
7	О цвете. Хроматические и ахроматические цвета, теплые и холодные цвета.	1	сентябрь
8	Правила вышивания крестом. Начало и конец вышивки.	1	
9	Горизонтальные и вертикальные ряды вышивки. Переход на другой ряд.	1	октябрь
10	Вышивание по схеме рисунка	1	
11	Насыщенность цвета, светлота. Основные и дополнительные цвета.	1	октябрь
12	Вышивание по схеме рисунка. Окончательная отделка изделия. В.Т.О. Оформление работы в рамку. <u>Д/з- обр тк 10х10 –шерсть, шелк, клей-карандаш</u>	1	
	МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ	4	
13	Натуральные волокна животного происхождения.. <u>Д/з- обр тк 10х10 белые 6 штук, нитки белые №45л/л-1 кат., клей-карандаш</u>	1	октябрь
14	Шерсть, шелк, Свойства ткани.	1	
15	Свойства тканей и уход за ними.	1	октябрь
16	Дефекты тканей. Виды ткацких переплетений.	1	
	МАШИНОВЕДЕНИЕ	6	
17	Инструктаж по ТБ. Повторение строения швейной машины <u>5522Janome</u> . Регуляторы швейной машины. Регулятор длины стежка, регуляторы натяжения ниток.	1	ноябрь
18	Дефекты строчки. Приспособления к швейным машинам. Замена лапки, иглы.	1	

	<u>Д/з- обр тк 10х10 белые, нитки белые №45л/л-1 кат., клей-карандаш</u>		
19	Классификация машинных швов. Машинные швы – настрочной. <u>Д/з- обр тк 20х40 белая, нитки белые №45л/л-1 катушка</u>	1	ноябрь
20	Машинные швы –«двойной», «встык»	1	
21	Строение оверлока. Инструктаж по ТБ	1	ноябрь
22	Заправка ниток в оверлок <u>Janome205D</u> Работа на оверлоке.	1	
	Конструирование и моделирование	6	
23	Конструирование .Виды легкой одежды. Правила снятия мерок. Требования к одежде. <u>Д/з – цветные карандаши, цветная бумага, клей-карандаш, циркуль</u>	1	ноябрь
24	Конструирование конической юбки на типовой размер.	1	
25	Построение чертежа прямой, клиньевой юбок. Правила подготовки деталей выкройки <u>Д/з – миллиметровая бумага 40х60см -2 листа, цветные карандаши</u>	1	декабрь
26	Моделирование прямой юбки.	1	
27	Построение чертежа юбки на свой размер.	1	декабрь
28	Моделирование юбки на свой размер. Повторный инструктаж по ТБ.	1	
	ТЕХНОЛОГИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ	20	
29	Подготовка ткани к раскрою. Правила раскроя. Раскладка лекал на ткани.	1	декабрь
30	Размеловка на ткани. Правила размеловки.		
31	Раскрой юбки. <u>Д/з –сметать изделие дома самостоятельно</u>	1	декабрь
32	Подготовка деталей кроя, способы подготовки. Требования к качеству раскроя.	1	
33	Сметывание деталей кроя.. <u>Д/з –марля для отпаривания</u>	1	январь
34	Первая примерка. Анализ недочетов. Подгонка изделия по фигуре.	1	
35	Внесение изменений с учетом примерки.	1	январь
36	Стачивание вытачек, влажно-тепловая обработка.	1	
37	Стачивание боковых срезов.	1	январь
38	Инструктаж по ТБ. Обработка срезов оверлоком. В.Т.О.	1	
39	Влажно-тепловая обработка вытачек и боковых швов.		февраль
40	Способы втачивания молнии.	1	
41	Вметывание молнии. Втачивание молнии.	1	февраль

42	Подготовка деталей пояса. Виды клеевых прокладок. Приметывание пояса.	1	
43	Притачивание пояса. Контроль качества работы.	1	февраль
44	Виды декоративной отделки изделия.	1	
45	Использование вышивки, стразов, пайеток, аппликации.	1	февраль
46	Обработка петли. Способы обработки.	1	
47	Пришивание пуговиц, крючков.	1	март
48	Способы обработки линии низа. Подгибка низа изделия, анализ качества выполненных работ.	1	
	Работа над проектом	4	
49	Оформление проекта. Дизайн-анализ, дизайн-спецификация, выбор эскиза, выбор темы проекта	1	март
50	Материаловедение. Разработка технологической последовательности изготовления изделия.	1	
51	Оформление проекта. Презентация Д/з – фартук, косынка, моющие средства, полотенце	1	март
52	Защита проекта, анализ полученных результатов.Самооценка.	1	
	КУЛИНАРИЯ	14	
53	Вводное занятие. Санитарно-гигиенические требования. Инструктаж по ТБ	1	апрель
54	Общие сведения о питании и приготовлении пищи. <u>Д/з –продукты (распределять между ученицами в команде в конце каждого урока по кулинарии)</u>	1	
55	Молоко и его свойства. Молочные продукты.	1	апрель
56	Приготовление блюд из молочных продуктов – вареники с творогом. Сервировка стола.	1	
57	Рыба. Признаки доброкачественности рыбы. Способы разделки.	1	апрель
58	Блюда из рыбы. Механическая обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	1	
59	Блюда из круп и макаронных изделий. Определение вида круп по внешним признакам. Определение доброкачественности круп.	1	апрель
60	Приготовление каши. Требования к готовому изделию, оформление блюда. Сервировка стола к ужину.	1	
61	Изделия из жидкого теста.	1	май
62	Блины, блинчики, оладьи. Приготовление.	1	

63	Тесто пресное. Раскатка теста.	1	май
64	Приготовление хвороста. Приготовление компота	1	
65	Сложные салаты. Правила ТБ.	1	май
66	Заключительный урок по кулинарии. Тесты.	1	
	ВЕДЕНИЕ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА	2	
67	Ведение домашнего хозяйства. Уход за обувью.	1	май
68	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей.	1	
	ИТОГО: 68 часов	68	
69-70	Резерв.	2	
	ИТОГО: 70 часов	70	